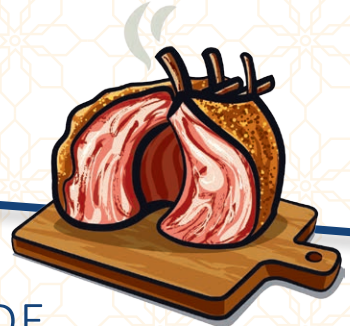
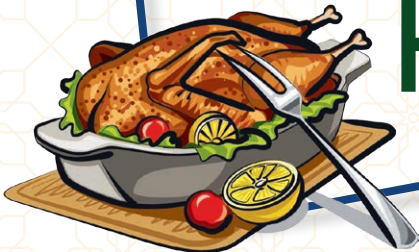




المركز الإسلامي في البرازيل
CENTRO ISLÂMICO
1999 *no Brasil* ١٤٢٠



MANUAL DE PROCEDIMENTO & PREPARO DE ALIMENTOS HALAL



Elaboração: Centro Islâmico no Brasil

Revisão e Adaptação:

Nasereddin Taleb Khazraji e Denilson do Nascimento Silva

Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica:

Nasereddin Taleb Khazraji e Flavia Roda

Tiragem: 1.000 exemplares

Data da Edição: Fevereiro de 2024



Rua Vigário João Álvares, 211 - Vila Monumento

São Paulo - SP - CEP: 01551-040 - Brasil

Tel.: 55 11 2271-2040 - contatos@alimentoshalal.com.br

www.alimentoshalal.com.br

É proibida a reprodução de parte ou da totalidade dos textos sem a autorização prévia. Todos os direitos são reservados.

INTRODUÇÃO

Em nome de Deus, o Clemente, o Misericordioso.

Deus disse no Alcorão Sagrado:

﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنِزِيرِ وَمَا أُهِلَّ
لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ
وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ
تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فَسْقُ...﴾ المائدة، 3

“Estão-vos vedados: A carniça, o sangue, a carne de suíno e tudo o que tenha sido sacrificado com a invocação de outro nome que não seja o de Allah; os animais estrangulados, os vitimados a golpes, os mortos por causa de uma queda, ou chifrados, os abatidos por feras, salvo se conseguirdes sacrificá-los ritualmente; o (animal) que tenha sido sacrificado nos altares (...).” (Alcorão Sagrado, 5:3)

Visando levar o conhecimento ao maior público possível, especialmente os envolvidos com o preparo e oferta de alimentos halal, o Centro Islâmico no Brasil elaborou este manual resumido que apresenta as regras da jurisprudência islâmica para o manuseio, preparo e oferta de alimentos halal, com o objetivo de orientar os profissionais da área quanto às condições religiosas islâmicas que devem

ser observadas ao longo de todos estes processos para garantir que os mesmos estejam em conformidade com as regras islâmicas e sejam verdadeiramente “HALAL” no sentido literal da palavra.

É essencial que as informações deste manual sejam observadas por todos, especialmente os profissionais não seguidores da religião islâmica, para que conheçam as regras islâmicas e para que seus esforços no manuseio, preparo e oferta de alimentos halal não sejam em vão e não sejam comprometidos por um simples detalhe, como usar um ingrediente incorreto ou realizar um procedimento que comprometa o trabalho inteiro e condene o alimento tornando-o impróprio para o consumo dos muçulmanos.

Portanto, é de extrema importância que todos se atentem e coloquem os pontos e detalhes citados aqui em prática, e caso tenham qualquer dúvida que perguntem a um profissional da área halal ou enviem uma mensagem para a equipe organizadora deste manual no e-mail: **contatos@alimentosahalal.com.br** ou no WhatsApp **11 22712040**.

Agradecemos a todos que participaram na elaboração deste manual e esperamos que o mesmo possa ser útil para o fim de muitas dúvidas ou falta de informação sobre o processo halal.



O QUE É HALAL?

Halal significa **"PERMITIDO"** e em acordo com a jurisprudência islâmica.

Hoje em dia, o termo halal é mais usado para classificar alimentos que podem ser consumidos pelos muçulmanos, no entanto, o halal vai além disso.

Halal é um sistema e modo de vida do muçulmano.

Todo alimento ou bebida que os muçulmanos consomem deve ser halal, e por isso quem está envolvido com o manuseio, preparo e oferta destes alimentos e bebidas **deve estar ciente das regras halal** e respeitá-las durante tais procedimentos.





QUEM É O MUÇULMANO?

O muçulmano é toda pessoa que **segue a religião islâmica como sua doutrina de vida**, podendo ser de qualquer nacionalidade ou raça. Nem todo árabe é muçulmano e nem todo muçulmano é árabe, lembre-se sempre disso.

Os muçulmanos vivem em todos os países do mundo, e com sociedades cada vez mais globalizadas os seguidores do Islã vivem em harmonia com seguidores das religiões e culturas de todas as partes do planeta.



CUIDADOS IMPORTANTES:

1

FORNECEDORES HALAL



As proteínas halal devem ser fornecidas por um **fornecedor credenciado e confiável**. Isso porque a carne halal no Brasil não é tão acessível, sendo assim, sempre consulte seu fornecedor ou pesquise uma casa de carnes halal antes de comprar o seu produto, e certifique-se de que é um local confiável e devidamente credenciado.

Consulte uma mesquita perto de você ou a comunidade muçulmana antes de adquirir carne halal, para se certificar se o seu fornecedor é confiável.

Consulte também uma lista de carnes de animais halal e haram nas páginas 25 a 27.



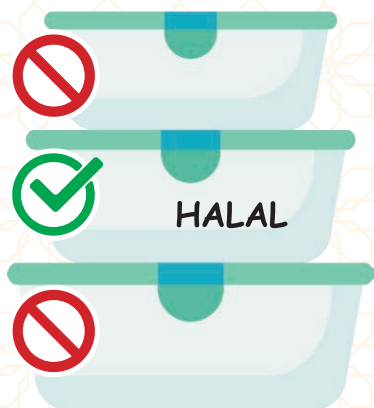
11 963262222
11 939538626



Carnes Halal Haj Batista



7



Depois de comprar a carne halal, ela deve ser identificada e **armazenada separadamente** dos demais produtos não halal. Pode até estar dentro do mesmo espaço que os demais produtos, mas deve ser colocada em caixas ou identificada em um local isolado, **evitando que faça contato** e se contamine com os demais produtos.

É muito importante que a carne halal seja mantida em sua embalagem fechada, evitando assim contato com outros itens.

E também é de extrema importância **IDENTIFICAR** as carnes halal com uma etiqueta ou qualquer coisa que possa torná-la facilmente destacada das demais.



HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE USO COMUM

3

Lavar bem os equipamentos

antes de serem utilizados para manipular a carne halal é de extrema importância. Os equipamentos e utensílios não podem ter resíduos como pequenos pedaços de carne ou até mesmo gordura de carnes não halal.

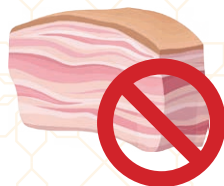


Isso se reforça mais ainda para tábuas de corte, facas, recipientes, chapas, frigideiras e panelas. Tudo deve ser muito bem lavado e higienizado antes de ser utilizado para o preparo de alimentos halal.

É extremamente importante que aqueles que manuseiam as carnes e produtos também **higienizem corretamente e minuciosamente as mãos** antes do início do trabalho, e caso venham a tocar em carnes não halal ou em algo impuro, devem lavar **NOVAMENTE** as mãos antes de voltar a mexer com carnes e produtos halal.



Esta lista é bem extensa, no entanto, é de extrema importância saber que há itens entre ingredientes gerais e condimentos que **não podem ser utilizados nos pratos halal**, como por exemplo: gordura e banha de porco, composições a base de bebidas alcoólicas, entre outros.



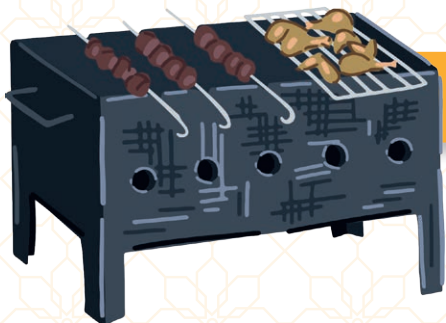
E caso for utilizar vinagre o mesmo deve ser de maçã e sem álcool.



A grande maioria dos temperos e condimentos como sal, pimentas, açafrão, cúrcuma, entre demais especiarias, são halal por natureza. **Só não se**

pode usar temperos que foram contaminados com itens impuros!

Vale lembrar que todo tipo de molho também deve ser composto de itens halal e puros e não pode conter em sua composição itens impuros e não halal. Consulte lista na página 24.



CHURRASCARIAS

5

Para churrascarias ou eventos que envolvem um processo de assar a carne em cima da brasa, **separar tábuas de corte e facas para cortar a carne** é de extrema importância.

O mesmo deve valer para o sal e demais temperos. O sal é o mesmo, no entanto, **deve estar em um recipiente separado.**

Os espetos ou grelhas devem ser **muito bem higienizados** antes de receberem a carne halal.

E ao assar a carne, **não deve haver nenhum corte não halal em cima do halal**, isso porque o suco e a gordura que caem sobre a carne halal irão contaminá-la e condená-la.

Caso deseje pincelar a carne com algum produto como alho ou temperos, não há problema algum, no entanto, o tempero utilizado não pode ter ingredientes impuros e não halal, e deve estar num recipiente **EXCLUSIVO** para se temperar a carne halal.



6

FRITURA



E para fritar qualquer alimento halal como batata frita, mandioca, polenta ou pastel, por exemplo, o mesmo não deve ocorrer usando o mesmo óleo em que se fritam itens não halal. Por isso, o **óleo de fritura de alimentos halal deve ser separado dos demais óleos**, e não pode ter sido usado para fritar nenhum alimento não halal.



Vale lembrar que se for usar o mesmo óleo usado para fritar os itens halal e em seguida não usá-lo mais para a fritura de alimentos halal, não há problema. O problema está no contrário!

E não devemos esquecer que o óleo utilizado deve ser vegetal, como óleo de soja, milho, girassol ou outros. **Nada de gordura animal ou banha de porco!**

Obs: Se por ventura o óleo exclusivo para a fritura de alimentos halal for contaminado com algum item não halal, mesmo sem querer, este óleo não pode mais ser utilizado para a fritura halal.



O QUE É HARAM?

Tudo aquilo que **não é permitido** ser praticado ou consumido pelo muçulmano é classificado como haram. Por exemplo: consumir a carne de porco ou qualquer derivado dela, consumir bebidas alcoólicas, entre outros itens, são haram. É importante saber que estes itens não devem entrar na dieta dos muçulmanos.



PERGUNTAS:



1) Existem alimentos halal por natureza?

Sim. Geralmente grãos, cereais, hortaliças e frutas, são alimentos halal por natureza, exceto se forem contaminados.



2) Como se contamina o alimento halal por natureza?

Quando elementos não halal se infiltram e se misturam nos itens halal durante o processo do seu preparo. Por exemplo: cozinhar o arroz, que é halal por natureza, com banha de porco ou com vinho. Outro exemplo, marinar a carne halal na cerveja. Isso condena o processo de preparo do alimento halal. E mais um exemplo, fritar a batata frita no mesmo óleo em que se fritou pastel de carne não halal. Todos estes são



exemplos de como um simples detalhe pode condenar o processo de preparo de alimentos halal.

3) Todos os alimentos devem passar pelo processo de produção halal?

Não. Alimentos como grãos, hortaliças e frutas, leites e produtos lácteos, são halal por natureza, isso sob algumas condições. Basta ter os devidos cuidados durante o preparo para não comprometer o alimento.



Já as proteínas de carne devem passar pelo procedimento de abate e produção halal, e por isso devem ser fornecidas por um fornecedor confiável e devidamente credenciado.

4) Mas quais são os procedimentos para as proteínas halal?



Animais que serão consumidos pelos muçulmanos geralmente são bovinos, aves e ovinos, e para que se tornem halal devem passar por um certo procedimento específico, que é o abate, que deve ser feito por um muçulmano e em direção de Meca, enquanto convoca o nome de Deus no momento do abate, entre outras condições que são seguidas e praticadas no momento e também antes e depois do abate do animal. Após a realização deste procedimento o consumo da carne daquele animal é permissível para os muçulmanos.

5) E se o procedimento halal não for feito ou for falho, como podemos tornar aquela carne halal?

Após o abate do animal se as regras de abate halal não tiverem sido respeitadas não haverá mais condições de tornar aquela carne halal.

6) E os derivados de animais, como leite e ovos, são halal?



Como já informamos, os laticínios são halal por natureza quando o animal for halal para o consumo. Ou seja, leite de animais que podem ser consumidos são halal também, no entanto, o leite de animais que não são consumíveis no sistema halal não são halal igualmente.

7) Depois de abater o animal no sistema halal, tudo nele se torna halal?

Sim, exceto alguns itens como por exemplo: sangue, órgãos reprodutivos, nódulos, baço, cordão umbilical, entre outros. Mas outros miúdos como coração, fígado, tripas, mocotó e buxo são todos halal. É sempre importante consultar um especialista em caso de dúvida.

8) Se eu comprar uma carne halal e ela cair no chão ou tocar na carne não halal, tem como contornar isso?

A carne halal não pode ser contaminada com outras carnes, e por isso devemos ter muito cuidado com todo o procedimento de manuseio e preparo da mesma. Caso venha acontecer uma falha, como por exemplo a carne halal tocar a carne não halal, você ainda pode utilizar aquela carne halal **LAVANDO** ela com água corrente, no entanto, se ela tiver sido misturada com outras carnes e não houver condições de separar ou isolar minuciosamente o halal do não halal, então não se pode mais utilizá-la, e estará condenada.

9) Se eu comprar uma carne halal e não receber nenhum cliente muçulmano, o que posso fazer com a carne?

É simples. A carne halal é igual às demais carnes, e você pode utilizar ela para o público não-muçulmano também.

10) A carne halal tem validade?

Sim. É a mesma validade de todas as carnes.

11) Quais são os alimentos que não são halal?

A lista não é tão extensa, mas geralmente o que se tem mais em comum entre alimentos não halal no Brasil são:

- a) Bovinos, aves ou ovinos que não foram abatidos e produzidos no método halal.
- b) Suínos.
- c) Bebidas alcoólicas.
- d) Ingredientes a base de itens impuros e que não são halal.
- e) Alimentos usurpados e roubados.



12) Não se pode usar os itens que não sejam halal nem em pequena quantidade?

Estes itens **JAMAIS** podem fazer parte da dieta do muçulmano, mesmo que em pequenas porções e quantidades.

13) Algumas receitas levam substâncias alcoólicas e se alega que o álcool evapora. Isso pode?

Não, em hipótese alguma.

14) Pode marinar a carne em bebida alcoólica e depois lavar antes de usá-la?

Não, em hipótese alguma.

15) Pode usar temperos para preparar os alimentos halal?



Sim, desde que sejam halal. Exemplo: alho, cebola, coentro, sal, pimentas, e demais especiarias, todos são halal e podem ser utilizados. No entanto, temperos a base de itens impuros como álcool por exemplo, não podem ser usados nos alimentos halal. É bom sempre consultar um especialista.

16) Uma coisa haram pode ser tornar halal?

Não. Exceto se ela se transformar totalmente em outra coisa, o que não é o caso no assunto abordado aqui.

17) E uma coisa halal pode se tornar haram?

Sim. Caso seja contaminada por algo haram ou impuro. Por isso, deve se ter muito cuidado durante o processo de armazenagem e preparo dos alimentos, para que esse problema não ocorra.

18) Frutos do mar são halal?

Do mar, os muçulmanos **só podem consumir peixes de escama e camarão**. Os demais frutos do mar não são halal. Consulte a lista de frutos do mar halal e haram na página 27.

19) Como algo pode se tornar halal ou haram?

De duas maneiras:

- a) Se a carne halal tocar uma carne não halal ou qualquer item impuro.
- b) Se a carne halal se misturar com demais produtos haram e não puder ser identificada e separada. Neste caso, como não há condições de identificar e separar a carne halal daquilo que é haram, ela terá de ser dada como perdida.

20) O muçulmano pode comer pastel de feira ou restaurante?

Pastéis que tiverem recheios halal podem ser consumidos pelos muçulmanos, no entanto, o problema pode estar no óleo onde o pastel é frito. Geralmente, as barracas ou restaurantes fritam todos os seus pastéis (sejam halal ou não) no mesmo óleo, e tendo isso em vista devemos saber que pastéis de sabores não halal contaminarão o óleo, o que consequentemente contaminará os pastéis halal, deixando-os impuros por terem sido fritos no mesmo óleo. O que se pode fazer é comprar o pastel e fritá-lo em casa no óleo adequado ou pedir à barraca ou restaurante que use óleo e recipientes exclusivos e já adequados ao método halal.



Os seguintes itens
NÃO SÃO HALAL
mesmo que o abate
do animal seja halal

- Sangue;
- Urina e fezes;
- Órgãos reprodutivos (pênis, testículos, vulva, útero etc.);
- Bexiga e baço;
- Medula espinhal;
- Placenta e cordão umbilical;
- Quimo ou restos de comida;
- Vesícula biliar;
- Íris, osso, pele e pelos;
- Glândulas, localizadas em diversas partes do corpo;
- Os dois nervos, que se estendem sobre o dorso do animal, desde o pescoço até a cauda;
- Hipófise, uma glândula que se assemelha a um grão, de cor marrom escura e que está localizada sob o cérebro;
- Qualquer item que o homem não costuma consumir.



Os itens acima não são halal mesmo em pequenas quantidades.

LISTA DE ANIMAIS HALAL:



Bovinos

- Boi
- Vaca
- Touro
- Búfalo

Aves

- Frango
- Galinha caipira
- Peru
- Avestruz
- Pato

Ovinos e Caprinos

- Cordeiro
- Cabra
- Bode
- Ovelha

Equinos

- Cavalo
- Égua
- Asno

Outras espécies

- Camelo

Peixes, frutos do mar, e etc

- Anchova
- Atum
- Bacalhau
- Badejo
- Camarão
- Cavalinha
- Corvina
- Garoupa
- Linguado
- Merluza
- Pacu
- Pescada
- Saint Peter
- Salmão
- Sardinha
- Robalo
- Tainha
- Tilápia
- Tucunaré
- Vermelho

LISTA DE ANIMAIS NÃO HALAL (HARAM):

Suíños

- Porco
- Javali

Aves

- Faisão
- Corvo
- Gavião
- Águia
- Coruja

Répteis

- Jacaré
- Cobra

Outras espécies

- Cachorro
- Canguru
- Capivara
- Coelho
- Gato
- Insetos em geral
- Macaco
- Morcego
- Paca
- Queixada
- Rã
- Tatu

Peixes, frutos do mar, e etc

- Arraia
- Bagre
- Baleia
- Boto
- Caçã
- Caçonete
- Caranguejo
- Golfinho
- Lagosta
- Lula
- Mariscos
- Moréia
- Ostras
- Peixe-espada
- Peixe-serra
- Pintado
- Polvo
- Siri
- Surubim
- Tubarão



A carne destes animais é haram e na grande maioria seus derivados são impuros também.

ITENS IMPUROS (NAJES)





Os itens abaixo são impuros, conhecidos no Islã como NAJES. O contato com eles contamina as mãos ou o utensílio, e consequentemente, se não houver higienização adequada antes do contato com o alimento, isso o tornará contaminado e condenado para consumo. É de extrema importância se atentar a esta observação e não contaminar os alimentos halal com os itens abaixo:


- Sangue
- Urina e fezes
- Esperma
- Cachorro e porco: pelos, saliva e qualquer outra coisa destes animais.
- Mita (carniça): são os animais (ou pedaços da carne deles) que não foram abatidos no sistema halal.
- Álcool e todos os tipos de bebidas alcoólicas.



TABELA DE CLASSIFICAÇÃO - ANIMAIS HALAL E HARAM

ANIMAL		HALAL	HARAM
BOVINOS	<ul style="list-style-type: none"> • Boi • Vaca • Touro • Búfalo 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Miúdos (coração, fígado, mocotó, tripas, buxo, etc.) • Leite 	Consulte a lista na página 21.
	<ul style="list-style-type: none"> • Frango • Galinha caipira • Peru • Avestruz • Pato 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Miúdos (coração, fígado, etc.) • Ovos 	Consulte a lista na página 21.
AVES	<ul style="list-style-type: none"> • Faisão • Corvo • Gavião • Águia • Coruja 	PROIBIDO	Proibido consumir carne e derivados. É um animal haram.
	<ul style="list-style-type: none"> • Cordeiro • Cabra • Bode • Ovelha 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Miúdos (coração, fígado, mocotó, tripas, buxo, etc.) • Leite 	Consulte a lista na página 21.
OVINOS E CAPRINOS	<ul style="list-style-type: none"> • Porco • Javali 	PROIBIDO	Proibido consumir carne e derivados. É um animal haram.
SUÍNOS			

ANIMAL		HALAL 	HARAM 
EQUINOS	<ul style="list-style-type: none"> • Cavalo • Égua • Asno 	<ul style="list-style-type: none"> • É halal, porém o consumo NÃO É RECOMENDADO. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Camelo 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Miúdos (coração, fígado, mocotó, tripas, buxo, etc.) • Leite 	Consulte a lista na página 21.
OUTROS ANIMAIS		PROIBIDO	Proibido consumir carne e derivados. É um animal haram.
<ul style="list-style-type: none"> • Rã • Jacaré • Cobra • Capivara • Paca • Queixada • Macaco • Cachorro • Gato • Coelho • Canguru • Tatu • Morcego • Insetos em geral 			

ANIMAL		HALAL 	HARAM
PEIXES, FRUTOS DO MAR, E ETC	• Consulte ao lado.	<ul style="list-style-type: none"> • Anchova • Atum • Bacalhau • Badejo • Camarão • Cavalinha • Corvina • Garoupa • Linguado • Merluza • Pacu • Pescada • Saint Peter • Salmão • Sardinha • Robalo • Tainha • Tilápia • Tucunaré • Vermelho 	<ul style="list-style-type: none"> • Arraia • Bagre • Baleia • Boto • Cação • Caçonete • Caranguejo • Golfinho • Lagosta • Lula • Mariscos • Moréia • Ostras • Peixe-espada • Peixe-serra • Pintado • Polvo • Siri • Surubim • Tubarão



Este manual é um guia resumido para os estabelecimentos que atuam no preparo de alimentos halal. São informações e regras extremamente importantes para que os estabelecimentos e profissionais sigam-nas corretamente, e assim seus alimentos estarão em acordo com o sistema halal e a jurisprudência islâmica.



OBSERVAÇÃO:

O **desrespeito** ao conteúdo deste manual **pode condenar o alimento** tornando-o impróprio para o consumo dos muçulmanos.



Procedência de Confiança



11 963262222
11 939538626

f Carnes Halal Haj Batista @

